



Gebackene Kasnocken auf Tomaten-Blattspinat mit leichter Parmesan Crema

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell, althergebracht, modern überarbeitet, fleischlos, herzhaft, lecker, hm....

Zutaten

- Für die Kasnocken:
 - 350 ml Wasser
 - 160 g gesiebttes Mehl
 - 1 Prise Salz
 - 3 ganze Eier
 - 2 El geriebener Bergkäse z. b. Edamer oder Parmesan
 - 100 g Edamer in kleinen Würfeln
 - Wenig Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - Butterschmalz zum backen
- Für den Tomaten-Blattspinat:
 - 500 g TK-Blattspinat, aufgetaut, gut ausgedrückt, grob gehackt
 - 2 Schalotten, fein gewürfelt
 - 1 kleine Knoblauch Zehe, fein gewürfelt
 - 2 Tomaten, gebrüht, abgezogen, entkernt, klein gewürfelt
 - 1 reichlicher El Butter
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Crema:
 - 1 dl Sahne
 - 50 g bester Parmesan oder einen Sbrinz frisch gerieben
 - 50 g weiche Butter
 - Salz, weißer Pfeffer, ein Hauch von Knoblauch

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Parmesan Crema:

Schritt3

Die Butter mit den Schneebesen des Küchenmixers schaumig schlagen, den fein geriebenen Parmesan dazu geben.

Schritt4

Nach und nach die flüssige Sahne zufügen, ev. kurz in 50 ° C heißes Wasser stellen, dabei immer kräftig rühren.

Schritt5

Weiter zu einem festen Schaum schlagen, das braucht etwas Geduld, damit sich der krümelige Parmesan gut auflöst.

Schritt6

(Zu starkes Erwärmen ergibt eine flüssige Käse Sauce und keine schaumigen Crema, sie sollte die Konsistenz einer geschlagenen Butter haben)

Schritt7

Mit Knoblauchsatz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Schritt8

Der Tomaten-Blattspinat.

Schritt9

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in der Butter anschwitzen und den gut ausgedrückten Spinat dazu geben, Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen.

Schritt10

3-4 min. leise, bei kleiner Flamme köcheln lassen, kurz vor dem Servieren die Tomatenwürfel unter schwenken.

Schritt11

Die Kasnocken:

Schritt12

Das Wasser mit der Butter, einer Priesse Salz und dem Zucker zum Kochen bringen.

Schritt13

Das Mehl dazu geben und unter ständigem Rühren mit dem Kochlöffel "auf der Flamme", den Teig heiß abbrennen.

Schritt14

(Bis sich eine kompakte Kugel bildet, daher der Name Brandteig)

Schritt15

Abkühlen lassen, und die Eier und den geriebenen Käse darunter arbeiten, ebenso die Käsewürfelchen.

Schritt16

Mit feuchten Händen und Esslöffel glatte Nocken formen und direkt in eine Stielpfanne mit reichlich heißem Butterschmalz geben.

Schritt17

Rundherum gleichmäßig goldgelb braten, dabei wenden. Mit einer Schaumkelle heraus fangen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Den Blattspinat möglichst trocken auf vorgewärmten Tellern anrichten, darüber die Kasnocken setzen, die Parmesan Crema darüber/drum herum geben.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** Hauptgericht, Parmesan Crema **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-kasnocken-auf-tomaten-blattspinat-mit-leichter-parmesan-crema/>